

目 次

I	研究のねらい	1
II	指導項目と実験・観察事項一覧	2
1.	家庭一般(食物部門)について	2
2.	食物Iについて	4
III	主な実験方法	7
1.	糖質についての実験	7
2.	脂肪についての実験	9
3.	たんぱく質についての実験	9
4.	無機質についての実験	10
5.	ビタミンCについての実験	11
6.	食品添加物についての実験	11
IV	実践記録	13
1.	家庭一般 実践例 A (でんぷん,小麦粉について)	13
	実践例 B (乳化脂肪,脂肪の変敗について)	15
	実践例 C (乳類のカゼイン量,たんぱく質の変性について)	18
	実践例 D (酸味と灰分について)	19
	実践例 E (ビタミンCについて)	21
	実践例 F (着色料について)	23
	実践例 G (着色料について)	26
	実践例 H (食器の洗浄について)	27
2.	食物 I 実践例 A (でんぷん分解酵素-アミラーゼについて)	28
	実践例 B (米の鮮度,搗精度について)	30
	実践例 C (大豆たんぱく質について)	32
	実践例 D (乳類のカゼイン量,たんぱく質の呈色反応について)	34
	実践例 E (着色料について)	36
	実践例 F (食品添加物-防腐剤,発色剤,サイクラミン酸ソーダーについて)	37
V	ま と め	39